Mara Mura

THE FAIRYTALE BAKERY

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

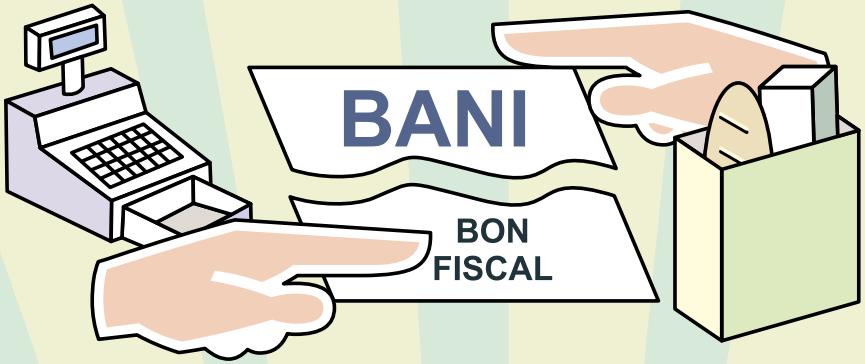
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați şi păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare şi ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi şi obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

TORTURI / CAKES

12

lei/100 g

** Felia de tort se va tăia în funcţie de preferinţa clientului.*
** The slice of cake will be cut according to the client's preference.*

TORT cu MORCOV și FRUCTE DE PĂDURE / CARROT CAKE

Carrot cake with white chocolate, vanilla cream and berries
Blat cu nucă, morcov şi scortişoara, ciocolată albă, cremă de vanilie, fructe de padure

TORT CARAMEL şi NESS / CARAMEL & NESS CAKE

Chocolate cake with caramel and light coffee cream
Blat cu ciocolată, caramel, cremă de ness, cremă de ciocolată cu lapte, însiropat cu irishcream

TORT de BEZEA cu CIOCOLATĂ și VIȘINE în ALCOOL / MERINGUE CAKE

Meringue crust, chocolate and dark cacao cream, dark cherries in alchool
Blat de bezea crocantă, cremă de ciocolată şi cacao intensă, vişine în alcool

TORT cu CIOCOLATĂ NEAGRĂ / DARK CHOCOLATE CAKE

Cocoa sponge cake, cacao cream, black cherry, caramelized brown sugar syrup
Blat de cacao, cremă de cacao, dulceaţă de vişine, sirop de zahăr caramelizat şi esenţă de rom

TORT cu NUCĂ și BEZEA / WALNUT MERINGUE CAKE

Walnut meringue cake, vanilla cream
Blat cu albuş şi nucă, cremă de vanilie, bezea italiană, nucă măcinată décor

TORTURI / CAKES

12

lei/100 g

** Felia de tort se va tăia în funcție de preferința clientului.*
** The slice of cake will be cut according to the client's preference.*

TORT DUO MOUSSE / DUO MOUSSE CAKE

White chocolate mousse, dark chocolate mousse, berries
Blat cacao, mousse de ciocolată neagră, mousse de ciocolată albă, mix fructe de pădure, glazură ciocolată neagră

TORT PROFITEROL / PROFITEROL CAKE

Profiterols with berries cream (raspberries, red currant, blueberries), strawberry white chocolate mousse, vanilla cream
Choux umplut cu cremă de fructe de pădure (zmeură, coacaze roșii, coacăze negre, mure), mousse de ciocolată albă cu căpșuni, cremă de vanilie

TORT SNICKERS / SNICKERS CAKE

Thin cocoa sponge, dark chocolate ganache, mousse chocolate - caramel, salted peanuts, caramel cream
Blat cacao, ganache ciocolată neagră, mousse ciocolată-caramel, arahide sărate, pastă caramel, glazură de ciocolată cu lapte

TORT CAFEA & BEZEA ITALIANĂ / COFFEE & MERINGUE CAKE

Meringue and hazelnut sponge with coffee liqueur syrup, fine mascarpone cream, natural wheat and coffee paste, Italian meringue.
Blat de albuș și alune de pădure însiropat cu lichior de cafea, cremă fină de mascarpone, frișcă naturală și pastă de cafea, bezea italiană.

PRĂJITURI / SWEETS

PAVLOVA cu FRUCTE

Meringue crust, natural whipped cream, fruits, pistachio.
Bezea crocantă, frişcă naturală, fructe, fistic.

16
lei/buc
± 100 g

BIG CHOUX CHANTILLY

Profiteroles, vanilla cream, natural whipped cream, strawberries.
Choux cu cremă de vanilie, frişcă naturală, căpşuni.

17
lei/buc
± 160 g

CHOUX TRANDAFIR ENGLEZESC

Profiteroles, white chocolate cream, natural whipped cream, roses extract, raspberry.
Choux cu ganache de ciocolată albă şi esenţă de trandafir, frişcă naturalp, zmeurp şi petale de trandafir.

17
lei/buc
± 160 g

TARTĂ cu BEZEA și LĂMÂIE

Lemon cream with italian meringue, sweet tart crust.
Blat dulce crocant de tartă, cremă de lămâie, bezea italiană.

15
lei/buc
± 150 g

TARTĂ cu CARAMEL SARAT și NUCĂ

Salted caramel, crunchy walnuts, sweet tart crust.
Blat dulce crocant de tartă, cremă de caramel sărat, nuci crocante.

15
lei/buc
± 130 g

TARTĂ CRÈME BRULÉE

Sweet tart crust, crème brulee with orange juice.
Blat dulce crocant de tartă, cremă de zahăr ars cu suc de portocală, coajă de portocală.

15
lei/buc
± 150 g

TARTĂ cu CAISE și FISTIC

Sweet apricot, pistachio, almond cream, sweet tart crust
Blat dulce crocant de tartă, caise însiropate, cremă migdale, fistic.

15
lei/buc
± 130 g

TARTĂ cu ZMEURĂ și MURE

Raspberries, blackberries, almond cream, sweet tart crust
Blat dulce crocant de tartă, cremă de migdale, zmeură și mure.

15
lei/buc
± 130 g

TARTĂ cu CIOCOLATĂ și FEUILLTINE CROCANT

Sweet tart crust, milk chocolate cream, crunchy foil.
Blat dulce crocant de tartă, cremă de ciocolată cu lapte, feuilltine crocant.

15
lei/buc
± 100 g

RASPBERRY DREAM

Pistachio top, raspberry cream, whole pistachio berries, white chocolate mousse, white chocolate glaze, fresh raspberries.
Blat de fistic, cremă de zmeură, boabe întregi de fistic, mousse de ciocolată albă, glazură de ciocolată albă, zmeură proaspătă.

16
lei/buc
± 100 g

CHOCOLATE DREAM

Cocoa top, dark chocolate mousse, crunchy foil, dark chocolate frosting.
Blat de cacao, mousse de ciocolată neagră, feuilletine crocant, glazură de ciocolată neagră.

16
lei/buc
± 100 g

CANELÉS

Cake with crunchy coating and soft interior of milk, eggs, rum essence, vanilla paste, lemon cream and Italian meringue.
Prăjitură cu înveliș crocant și interior moale din lapte, ouă, esență rom, pastă de vanilie, cremă de lămâie și bezea italiană.

7
lei/buc
± 120 g

PRĂJITURA cu SIROP de PORTOCALE / ORGANGE CAKE

Puff pastry, greek yogurt, orange juice, syrup
Foi de plăcintă crocante, suc de portocale, iaurt grecesc, portocală confiată.

12
lei/buc
± 150 g

PRĂJITURĂ cu MERE / APPLE CAKE

Tomato sauce cake filled with apple
Blat de prăjitură cu suc de roșii, umplutură cu mere

60
lei/kg

CREMȘNIT / MILLEFEUILLE

Millefeuille, vanilla cream, natural whipped cream.
Foietaj crocant cu unt, cremă de vanilie, frișcă naturală.

14
lei/buc
± 170 g

RULADĂ cu BEZEA, MASCARPONE și MURE

Roulade with mascarpone cream, elderflower extract, blackberry.
Ruladă cu cremă de mascarpone, extract de soc, mure.

10
lei/buc
± 120 g

SALAM de BISCUIȚI

Biscuits, raisins, walnuts, rum extract, cocoa cream, dark cherries in alcohol
Biscuiţi clasici, nucă, stafide în rom, cremă de cacao, vișine în alcool, portocală confiată.

85
lei/kg

BISCUIȚI cu OVĂZ și FRUCTE USCATE

Oat, coconut oil, goji, dried apricots, dried cranberries
Fulgi ovăz, merișor, unt cocos, caise confiate, goji, unt de cocos

13
lei/buc

MACARONS

Almod flour, white eggs, cream / Făină de migdale, albuş, cremă

MACARONS cu CREMĂ de COCOS
MACARONS cu CREMĂ de ZMEURĂ
MACARONS cu CREMĂ de LĂMÂIE
MACARONS cu CREMĂ de FISTIC
MACARONS cu CREMĂ de CIOCOLATĂ NEAGRĂ şi VIŞINE
MACARONS cu CREMĂ de TRANDAFIR

6
lei/buc

CAKE POPS

Cocoa sponge, dark chocolate ganache, chocolate crust, sparkling confetti
Blat de ciocolată, ganache de ciocolată neagră, glazură de ciocolată albă/neagră/colorată, décor confetti

8
lei/buc

MINI PRĂJITURI / MINI CAKES

MINI CHOUX

CHOUX CHANTILLY: *choux umplut cu cremă de vanilie, frişcă naturală, căpşuni proaspete.*
CHOUX CHANTILLY TRANDAFIR: *choux umplut cu ganache de ciocolată albă & esenţă de trandafir, frişcă naturală, zmeură proaspătă.*
CHOUX CREMĂ de SOC: *choux umplut cu cremă de soc, mure proaspete.*
CHOUX CREMĂ de ZMEURA: *choux umplut cu cremă de zmeură.*
CHOUX CREMĂ de MANGO: *choux umplut cu cremă de mango.*
CHOUX CREMĂ de FISTIC: *choux umplut cu cremă de fistic.*
CHOUX CREMĂ de LĂMÂIE & BEZEA ITALIANĂ: *choux umplut cu cremă de lămâie şi bezea italiană.*
CHOUX CREMĂ de PRALINĂ: *choux umplut cu cremă de praline.*

7
lei/buc
± 70 g

MINI TARTE

MINITARTĂ CARAMEL SARAT & NUCI: *crustă crocantă de tartă, caramel sărat & nuci crocante.*
MINITARTĂ CREMĂ de LĂMÂIE & BEZEA ITALIANĂ: *coajă crocantă de tartă, cremă de lămâie, bezea italiană.*
MINITARTĂ CREMĂ de MIGDALE, ZMEURA&MURE: *crustă crocantă de tartă, cremă de migdale, zmeură & mure.*
MINITARTĂ CREMĂ de MIGDALE, PERE & CARAMEL: *crustă crocantă de tartă, cremă de migdale, pere, pastă de caramel, fulgi de migdale.*
MINITARTĂ CREMĂ de MIGDALE, CAISE & FISTIC: *crustă crocantă de tartă, cremă de migdale, caise & fistic.*
MINITARTĂ CREMĂ de VANILIE & FRUCTE PROASPETE: *crustă crocantă, cremă de vanilie & frişcă naturală, fructe proaspete (căpşuni/zmeură).*
MINITARTĂ CREME BRULEE: *crustă crocantă de tartă, cremă de ciocolată.*
MINITARTĂ cu CIOCOLATĂ şi FEUILLTINE CROCANT: *Blat dulce crocant de tartă, cremă de ciocolată cu lapte, feuilltine crocant*

8
lei/buc
± 70 g

MINI PAVLOVA

MINIPAVLOVA CLASICĂ: *coajă crocantă de bezea, frişcă naturală, fructe proaspete.*
MINIPAVLOVA cu SOC: *coajă crocantă de bezea, frişcă naturală & esenţă de soc, mure.*

8
lei/buc
± 50 g

MINI ECLER / MINI ECLAIR

Vanilla: *eclair shell filled with fine vanilla cream, icing of vanilla fondant.*
Vanilie: *coajă de ecler umplută cu cremă fina de vanilie, glazură de fondant de vanilie*
Dark chocolate*: eclair shell filled with dark chocolate cream, icing of chocolate fondant.*
Ciocolată neagră: *coajă de ecler umplută cu cremă de ciocolată neagră, glazură de fondant de ciocolată*
Coffee: *eclair shell filled with fine coffee cream, icing of coffee fondant*
Cafea: *coajă de ecler umplută cu cremă fină de cafea, glazura de fondant de cafea*

6
lei/buc
± 70 g

CHEESECAKE

CHEESECAKE cu LĂMÂIE și BEZEA

Sweets tart crust, cheesecake, lemon cream, italian meringue
Blat de tartă dulce, cheesecake, cremă de lămâie, bezea italiană

15
lei/felie
± 150 g

CIOCOLATĂ

CIOCOLATĂ de CASĂ SIMPLĂ

Homemade chocolate - Powder milk, cocoa, butter
Cacao, lapre praf, unt

85
lei/kg

CAFEA / COFFEE

ESPRESSO	30 ml	8 lei
ESPRESSO DUBLU / DOUBLE ESPRESSO	60 ml	12 lei
ESPRESSO MACCHIATO	60 ml	12 lei
CAFEA DECOFEINIZATA / DECAF COFFEE	100 ml	8 lei
CAFFE LATTE	150 ml	15 lei
CAFFE FRAPPE	450 ml	21 lei
CAPPUCCINO	150 ml	15 lei
CAPPUCCINO DECOFEINIZAT / DECAF CAPPUCCINO	150 ml	15 lei
FLAT WHITE	150 ml	17 lei

BĂUTURI CALDE / HOT DRINKS

HOT BELGIAN CHOCOLATE	200 ml	15 lei
HOT MILK	200 ml	8 lei
SPICED TURMERIC LATTE	200 ml	17 lei
Hot milk, turmeric, cinnamon, ginger, cardamom, honey / lapte cald, turmeric, scorțișoară, ghimbir, cardamon, miere		
MATCHA LATTE	200 ml	21 lei
Matca green tea, hot vegetable milk, honey / ceai verde matcha, lapte vegetal, miere		
SALEP	180 ml	9 lei
Milk, salep – orchid extract, sugar, cinnamon / lapte, salep - extract de orhidee, zahăr, scorțișoară		
HOT TEA - SELECTIONS / CEAI CALD - SELECȚII	350 ml	15 lei

SMOOTHIE

370 ml 14 lei

COCO HERO

pineapple, banana, coconut

ananas, banană, cocos

KALE KICK

mango, kale, banana, lemongrass

mango, kale, banană, lemongrass

FRUIT NINJA

kiwi, mango, pineapple, melon

kiwi, mango, ananas, pepene galben

RED POWER

pomegranate, strawberry, black currant, apple

rodie, căpșuni, coacăze negre, măr

SMOOTHIE

370 ml 14 lei

BRAVE SAMURAI

mango, papaya, pineapple

mango, papaya, ananas

BERRY SAN

strawberries, blackberries, raspberries

căpșuni, mure, zmeură

PINK YANG

strawberries, banana

căpșuni, banane

GOJI BOOST

carrots, pineapple, goji, papaya

morcov, ananas, goji, papaya

SUCURI / JUICE

FRESH GRAPEFRUIT	250 ml	17 lei
FRESH ORANGE	250 ml	17 lei
LEMONADE	375 ml	17 lei
BLACKBERRY LEMONADE	375 ml	17 lei
Fresh lemon juice, blackberry syrup, honey / Suc de lămâie proaspătă, sirop de mure, miere		
GINGER LEMONADE	375 ml	17 lei
Fresh lemon juice, ginger, honey / Suc proaspăt de lămâie, ghimbir, miere		
MELISSIMO	200 ml	15 lei
Seabuckthorn fruit extract, honey / Suc de cătină, miere		
SODA FENTIMANS	275 ml	15 lei
Botanical brewing sparkling with natural ingredients. Selections – rose lemonade, lime&jasmine, curiosity Cola, cherry Cola		
Băutură carbogazoasă cu ingrediente naturale. Selecții: Limonadă cu trandafiri, lime&iasomie, Cola, Cola cu aromăde cireșe.		
CHARI TEA	330 ml	15 lei
Brewed iced tea - selections / Ceai rece - selecții		
FOLKINGTON'S		
Selections: Juices: elderflower, mango, pink lemonade, pineapple juice	250 ml	12 lei
Sucuri: soc, mango, limonadă cu zmeură, ananas		
Sparkling: tonic water, light tonic water	200 ml	12 lei
Carbogazoase: apă tonică, apă tonică light		

APĂ / WATER – AQUA CARPATICA

APĂ PLATĂ / STILL WATER	330 ml	8 lei
APĂ MINERALĂ / SPARKLING WATER	330 ml	8 lei

Preparatele se adresează persoanelor fără cerințe de dietă specială sau probleme, cu excepția persoanelor ce pot prezenta alergii la anumite componente ale preparatelor (menționăm că produsele noastre sunt fabricate în laboratorul propriu Mara Mura, în care se lucrează cu alergeni: gluten, ouă, lapte, fructe cu coajă, semințe de susan, și alte produse derivate ale acestora); produsele nu sunt recomandate a fi consumate de persoanele care suferă de diabet zaharat, deși cantitatea de zahăr folosită este moderată.

Listă alergeni

Cereale care conțin gluten: făină albă, făină neagră, făină de migdale.
Ouă și produse derivate.
Arahide și produse derivate: arahide, pastă de praline, pastă de fistic.
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză): lapte, unt 82%, smântană dulce (frișcă), smântână, branză de vaci, cremă de brânză, ricotta, mascarpone, iaurt grecesc, lapte praf.
Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate: fulgi de migdale, migdale, nucă, alune de pădure, caju, fistic.
Uleiuri: ulei de cocos.

* Nu se recomandă consumul de produse care conțin cafea, ness sau coloranți de către copii, femei însărcinate întrucat pot afecta negativ concentrarea și atenția acestora.

Mara Mura Ateneu
Str. Benjamin Franklin Nr. 5, S 1, Bucureşti

0728 253 923
ateneu@maramura.ro

Mara Mura Băneasa Shopping City
Şoseaua Bucureşti-Ploieşti 42D, parter

0739 849 998
baneasa@maramura.ro

Mara Mura Sibiu
Promenada Mall, Str. Lector nr.1-3 A

0754 987 155
sibiu@maramura.ro

Urmăreşte-mi povestea pe:
www.maramura.ro

Mara Mura Bakery Mara Mura Romania